



## PUERTO RUBIO 2019

*“La esencia del tempranillo”*

### ZONA DE VIÑEDOS:

Los viñedos se encuentran en la Sonsierra Riojana (San Vicente de la Sonsierra)

### ALTITUD DE LOS VIÑEDOS:

La edad de los viñedos es de unos 60 años, tienen una superficie de 1,63 Has y se encuentran a una altitud de 495 metros.

### SUELOS:

Suelos en ladera de gravas calcáreas con componentes degradativos y de origen sedimentario, en superficie y con presencia de la roca madre a apenas un metro de profundidad muy degradada. Estos tipos de suelos nos ofrecen vinos de larga crianza, frescos, con volumen y estructurados.

### CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:

La añada 2019 es una de las que seguro pasan a la historia, invierno frío con nieve y lluvia que acumularon buenas reservas hídricas en el suelo, brotación dentro de lo habitual, primavera fresca con lluvia moderada durante los primeros meses del ciclo, continuado de un verano muy seco y fresco que nos ofreció un ciclo de maduración muy lento, y un estado sanitario fantástico, esto nos presta a que sea una de las mejores añadas de los últimos años.

### CARACTERÍSTICAS DEL VINO:

Vendimia en cajas de 18 kg, que se procesa por mesa de selección. Elaboración con un 20% de uva entera seleccionada y pisada de manera tradicional sin estrujar. El resto despalillada y estruja.

Las uvas fermentan con levaduras propias del viñedo. El trabajo con el sombrero se realiza solamente bazuqueando, sin bombas. Fermentación maloláctica en tina de roble.

### NOTA DE CATA:

Color rojo rubí con ribete picota, intensos aromas de frutas negras silvestres, acompañado de especiados y aromas balsámicos, con una noble reducción que recuerda a la tiza o suelos calcáreos mojados; en la entrada en boca es intenso, redondo y potente con sabores de frutas negras, ciruela pasa, balsámicos y especiados, en la retronasal aparecen notas de frutas en licor y regaliz, con un final muy largo y persistente

Denominación de origen:  
**DOC Rioja Viñedo Singular**

### VARIEDADES:

100% Tempranillo, selección de clones antiguos de la zona.

### CRIANZA:

15 meses en toneles de roble francés y posterior ensamblaje en depósitos de hormigón durante 6 meses.

### ANALÍTICA:

ALCOHOL: 14,5 % VOL. ACIDEZ TOTAL: 5,6 g/l en tartárico. pH 3,58.

**Tim Atkin™** 2019  
**93** puntos

**JAMES SUCKLING .COM** 2019  
**94** puntos

**Peñín** 2019  
**95** puntos